(SOP for Daily Operations at BMCU level in Bengali Text)

Note: This SOP is for own use only



রিসেপশন (স্ট্যান্ডার্ড অপারেটিং পদ্ধতি) –

ক) রিসেপশন শুরু করার পূর্বে (কম পক্ষে ৪৫ মিনিট পূর্বে) :-

১) প্রথমেই বি এম সি চত্বর ভালো করে দেখে নিয়ে বি.এম.সি খুলবেন।(বি এম সি ইনচার্জ এর উপস্থিতিতে)।

২) বি .এম .সি এর ঢাকনা , পাইপ , স্টেবিলাইজার, ইত্যাদি ভিতরের সকল সরঞ্জাম ভালো করে দেখে নিয়ে , এলেট্রিক লাইন দেখে নিয়ে তবেই স্টেবিলাইজার অন করে কয়েক মিনিট এর জন্য বি এম সি এর আজিটেটর ঘুরাতে হবে। সাথে সাথে মিল্ক -স্ক্রীন , সিস্টেম পাওয়ার অন করতে হবে। এবং অ্যাটেনডেন্স এর দুটি পর্যায় সম্পুর্ণ করতে হবে। (ETS অন এবং QR কোড স্ক্যান করে)।

৩) ক্লোজিং মিল্কের স্যাম্পল তুলে কোয়ালিটি (তাপমাত্রা, অ্যালকোহল, অ্যাসিডিটি , ফ্যাট, এস এন এফ) ম্যানুয়াল চেক করে নিতে হবে এবং রিপোর্ট গ্রুপে শেয়ার করতে হবে।এবং ম্যানুয়ালি স্কেল থেকে ওজন মিলিয়ে নিয়ে স্মার্ট বক্স এর সাথে তাপমাত্রা ও ওজন মিলিয়ে নিতে হবে। সমস্যা থাকলে ক্যালিব্রেশন কল বুক করতে হবে। যদি বি. এম.সি ডিসপ্লে তেও ভুল তাপমাত্রা দেখায় মেনটেনান্স টিম এর সাথে কথা বলে প্রয়োজনে কল বুক করাতে হবে।

৪) সি.সি. টি .ভি ক্যামেরা কাজ করছে কিনা দেখতে হবে ।যদি সিগনাল ব্লু না হয় তবে ইন্টারনেট কানেকশন দেখে নিতে হবে। এবং মুভ না করলে বা যাবতীয় সমস্যা লক্ষ্য করলে কল বুক করতে হবে এবং গ্রুপে মেসেজ করতে হবে।

৫) পাইপ লাইন এবং ল্যাব সহ যাবতীয় কার্যকলাপের জন্য সকল সরঞ্জাম নরমাল জল দিয়ে পরিষ্কার করে রেডী করতে হবে। সাথে সাথেই বি এম সি চত্বর এর সামনে ও আশে পাশে জমা নোংরা ঝাট দিয়ে পরিষ্কার পরিচ্ছন্ন করতে হবে। ল্যাব , বি এম সি ভিতরের দেওয়াল , স্টোরেজ, ডি.জি রুমের ঝুল ঝেড়ে নিতে হবে।

৬) এস এ পি, ও ওয়েট মেশিন রেডি করে নিতে হবে। সাথে সাথে মিল্ক - স্ক্রিন অন করা ৩০ মিনিট এর বেশি পূর্ণ হলে ম্যানুয়াল চেক করা সাম্পেল চালিয়ে চেক করে নিতে হবে । যদি ঠিক না থাকে ফ্যাট / এস এন এফ / প্রোটিন ঠিক করে নিতে হবে।

৭) যদি মিল্ক ক্লোজিং না থাকে :-

i) নরমাল জল দিয়ে বি. এম.সি ভালো করে পরিষ্কার করতে হবে। কয়েক মিনিট ধরে ।

ii) ভালো করে দেখতে নিতে হবে বি . এম. সি ভিতর থেকে বা পাইপ লাইনে কোনো গন্ধ বা নোংরা আছে কিনা । যদি থাকে ম্যানুয়াল পদ্ধতিতে ক্লিনিং করে নিয়ে পুনরায় নরমাল জল চালিয়ে পরিস্কার পরিচ্ছন্ন করতে হবে।

৮) সকল পাইপ লাইন , ভালভ, ইউনিয়ন, ডাম্প ট্যাংক পরিস্কার পরিচ্ছন্ন থাকলে, ডাম্প ট্যাঙ্ক নেট নরমাল জলে পরিস্কার করে নিয়ে বেধে নিতে হবে।

৯)মিল্ক পাম্প , জলের পাম্প, ও অন্যান্য যাবতীয় কার্যকলাপের কোনো সমস্যা থাকলে ইমিডিয়েট ইনফর্ম করতে হবে।

১০) অ্যালকোহল ও টেস্টিং সরঞ্জাম রেডী করে নিতে হবে সাথে ও.টি করা ও সম্পেল এর ম্যানুয়াল ভেজাল পরীক্ষা করার জন্য উপযুক্ত করে নিতে হবে । যেমন - একটি পাত্রে নরমাল জল নিয়ে হিটারে ফুটিয়ে রাখতে হবে । পিপেট, পেট্রি ডিস্ক, লাক্টমিটার, থার্মমিটার ইত্যাদি রেডী রাখতে হবে হাতের কাছেই।

খ) রিসেপশন শুরু:-

১)গাড়ি ভিজে চটের বস্তা চাপা দিয়ে এনেছে কিনা দেখে নিতে হবে।যদি না থাকে সুপার ভাইজার কে জানাতে হবে।

২) বাফেলো ও গরুর ক্যান এর মার্কিং আছে কিনা এবং ক্যান নম্বার আছে কিনা দেখে নিতে হবে।না থাকলে সুপার ভাইজার কে জানাতে হবে।

৩) সোসাইটি পারচেস , ক্যান ওয়াস রেজিষ্টার, ক্যান রেজিষ্টার এর সাথে মিলিয়ে নিতে হবে। সমস্যা থাকলে সুপার ভাইজার কে জানাতে হবে।

৪)ক্যান নামানো হলে - ঢাকনা খোলার সাথে সাথেই প্ল্যানজার দিয়ে মিক্স করে নিয়ে সম্পেল্ নিয়ে গড় সম্পেল নিতে হবে ।

(প্রত্যেক ক্যান এর মাঝ থেকে সমান মাপে) গরু, মহিষ আলাদা করে। একদিকে সেই সাম্পেলে মিল্ক স্ক্রীন টেস্ট করতে হবে এবং অ্যালকোহল টেস্ট করতে হবে ওপর দিকে ওটি করাতে হবে।

প্রয়োজনে ম্যানুয়াল কোয়ালিটি টেস্ট বা ভেজাল পরীক্ষা করতে হবে।

৫) ওজন মেপে দুধ ঢালতে হবে। ডিজিটাল ওয়েট মেশিন লাগানো থাকলে সরাসরি এস এ পি তে এন্ট্রি করে তবেই ডাম্পিং করতে হবে।

মনে রাখতে হবে : -

i)অ্যালকোহল, ওটি, ও মিল্ক স্ক্রীন টেস্ট না হওয়া পর্যন্ত কোনো ভাবেই দুধ ডাম্পিং করা যাবে না ।

ii)প্রত্যেক শিফটে একটি করে সমিতি ক্যান ওয়াজ টেস্ট করতে হবে।এবং রেকর্ড ডিজি পোর্টালে এন্ট্রি করতে হবে।

৬) পাম্পিং করে বি এম সি ভিতরে দুধ নিতে হবে । দেখে নিতে হবে বি এম সি এর ম্যানহোল ও লক কি বন্ধ আছে কি না । ডেস্পাচ ভালভ বন্ধ আছে কিনা।বি এম সি এর আজিটেটর পাখা পর্জন্ত দুধ হলে এবং গরম দুধ ভরার পর তবেই বি এম সি চিলিং সুইচ অন করতে হবে ।এবং প্রত্যেক কমপ্রেসার ও আজিটেটর ঘুরছে কিনা দেখে নিতে হবে। কমপ্রেসার চললে গরম হওয়া ছাড়বে এবং পাখা ঘুরবেই যদি সমস্যা হয় মেনটেনেন্স টিম সাথে কথা বলতে হবে।

যতখন মিল্ক ঠান্ডা হবে না মাঝে মাঝেই এই পর্যবেক্ষণ রাখতে হবে।

৭) রিসেপশন শেষ হলে কোয়ালিটি টেস্ট (ইন্টারফেস) করতে হবে। এবং বি এম সি এর গড় স্যাম্পল তুলে এবং স্কেল দেখে ওজন নিয়ে রিকন্সিলেশন করে দেখে নিতে হবে।

৮) রিসেপশন শেষ হলে প্রত্যেক পাইপ লাইন, শট পিস, ভালভ , ও ইউনিয়ন ম্যানুয়াল পরিস্কার পরিচ্ছন্ন করতে হবে। সাথে ব্যাবহৃত সকল সরঞ্জাম পরিস্কার পরিচ্ছন্ন করে নির্দিষ্ট জায়গায় আবার রাখতে হবে।

৯) ঠান্ডা না হওয়া পর্যন্ত প্রতি আধা - ঘণ্টা অন্তর তাপমাত্রা ও অ্যালকোহল ও অ্যাসিডিটির টেস্ট করে গ্রুপে রিপোর্ট করতে হবে।

১০) সম্পূর্ণ ঠান্ডা হলে ক্লোজিং মিল্ক এর কয়ান্টিটি, তাপমাত্রা , ফ্যাট ও এস এন এফ্ , অ্যাসিডিটি এর রিপোর্ট নির্দিষ্ট ফরম্যাটে গ্রুপে শেয়ার করতে হবে।

মনে রাখতে হবে : -

i)রিসেপশন চলাকালীন , থুতু ফেলে বা ওটি করা দুধ না মেশে, কিম্বা অপ্রজনিয় কোনো জিনিস কিম্বা না ধুয়ে কোনো সরঞ্জাম যেনো ব্যাবহার না করা হয়। বি এম সি কর্মচারী ও ইনচার্জ পরিস্কার পরিচ্ছন্ন পোশাক পরে থাকবেন।

ii) রিসেপশন চলাকালীন কর্মচারীরা ক্যান পরিস্কার করলে ইনচার্জ পরীক্ষা করে নেবেন সঠিক ভাবে ক্যান পরিস্কার করছে কিনা।

iii) প্রত্যেকদিন একটি করে সমিতির ক্যান স্পেশাল ম্যানুয়ালি পরিস্কার করাতে হবে।

iv) পূর্বে দেওয়া কাজের সিডিউলে কাজ করতে হবে।

গ) ট্যাঙ্কার লোডিং :-

১) সর্ব প্রথমে - বি এম সি এর ক্লোজিং মিল্কের স্যাম্পল তুলে কোয়ালিটি, তাপমাত্রা, অ্যালকোহল, অ্যাসিডিটি সহ ওটি করে নিতে হবে। সাথে স্কেল চার্ট মিলিয়ে দেখে নিতে হবে যেটা রাখা ছিল সব ঠিক আছে কিনা।

২) একই ভাবে যদি ট্যাঙ্কার তে দুধ থাকে তার ও স্যাম্পল তুলে কোয়ালিটি, তাপমাত্রা, অ্যালকোহল, অ্যাসিডিটি সহ ওটি করে নিতে হবে।

৩) পাইপ লাইন সহ সকল ব্যাবহার যোগ্য সরঞ্জাম নরমাল জল দিয়ে ধুয়ে নিতে হবে।

৪) যদি ফাঁকা ট্যাঙ্ক আসে। সেটির ওপর উঠে ভালো করে দেখে নিতে হবে ভিতরে বাইরের কোনো জিনিস পরে আছে কিনা কিম্বা সি আই পি / ক্লিনিং ঠিক আছে কিনা।

যদি নরমাল জল চালিয়ে নেওয়ার প্রয়োজন থাকে জল চালিয়ে নিতে হবে।

৫) মিল্ক লোডিং চালু করার আগে অবশ্যই ডেলিভারি পাইপ লাইনের মাথায় নেট বেঁধে দিতে হবে।

৬) লোডিং সম্পুর্ণ হলে পুনরায় স্যাম্পেল তুলে কোয়ালিটি, তাপমাত্রা, অ্যালকোহল, অ্যাসিডিটি সহ ওটি করে নিতে হবে।(ম্যানুয়ালি) এবং অনলাইনে চালান তৈরি করে ট্যাঙ্কার সিল করে ড্রাইভার খাতা ফিলাপ করে তবেই ট্যাঙ্ক ছাড়তে হবে।

৭) ম্যানুয়াল টেস্টের সব ছবি গ্রুপে শেয়ার করতে হবে। বিশেষ করে-

i) ট্যাঙ্কার এর ম্যানহোল এর পয়েন্টে মিল্ক লোডিং স্ট্যাটাস।

ii) ট্যাঙ্কার লোডিং দেওয়ার পর তাপমাত্রায়।

iii) প্রত্যেকটি সিল করার পরে ছবি।

iv) কোয়ালিটি ও ভেজাল টেস্টের ছবি।

৮) সব পাইপ লাইন ও বি এম সি ম্যানুয়াল পরিস্কার করতে হবে । ব্যাবহৃত সব সরঞ্জাম ভালো ধুরে ম্যানুয়াল পরিস্কার করতে হবে । এবং সি আই পি করতে হবে ।

কমপক্ষে ১৫ দিন অন্তর অ্যাসিড সি আই পি করতে হবে।

৯) সি আই পি ব্যাবহার করা কেমিক্যাল জল অবশ্যয় ট্যাঙ্কার লোডিং হোস পাইপ দিয়ে কম পক্ষে 5 মিনিট ঘুরাতে হবে ।এবং সেই জল বি এম সি ফ্লোর এবং দেওয়াল পরিস্কার করার কাজে লাগাতে হবে।

১০) ট্যাঙ্কার লোডিং এর সিল অ্যাপ এবং ডিজি পোর্টালে সঙ্গে সঙ্গে রিপোর্ট এন্ট্রি করতে হবে।

মনে রাখতে হবে :-

i) ট্যাঙ্কার লোডিং দেওয়ার সময় হেলমেট ছাড়া কেও যেন ট্যাঙ্কারের ওপরে না ওঠে। এমনকি ড্রাইভার সাহেব ও নন।

ii) ম্যানুয়াল ক্লিনিং ইনচার্জ নিজে পরীক্ষা করে নেবে।অ্যাসিড ও সি আই পি কেমিক্যাল স্ট্রেংথ সঠিক ব্যাবহার করতে হবে। গরম জল ব্যাবহার করতেই হবে। যদি কোনো সমস্যা হয় গ্রুপে কিম্বা ইনচার্জ কে জানাতে হবে।

iii) গরম/নরমাল জল বা অ্যাসিড ব্যাবহার করার ক্ষেত্রে সেফটি রুল মেনে কাজ করতে হবে। বিশেষ করে অ্যাসিড ব্যাবহার করার ক্ষেত্রে হাতে দস্তানা (হ্যান্ড গ্লাভস) পরতে হবে।

iv) ট্যাঙ্কার লোডিং টাইম অনেক ক্ষেতে ট্যাঙ্কার লিকেজ/ গাসকেট খারাপ থাকে সে ক্ষেত্রে অবশ্যই সঙ্গে সঙ্গে রিপোর্ট করতে হবে।

v) ট্যাঙ্কার লোডিং টাইম অবশ্যয় একজন কর্মচারী ওপরে থাকবেন প্রয়োজনে ম্যানহোল ঢাকনা আলতো বন্ধ রাখবে যাতে বাইরে থেকে ধুলো -বালি/ পাতা বা অনন্য বাইরের কোনো জিনিস দুধে না মিশতে পারে

ঘ) মান্যতা নিয়মাবলি :-

১) আমূল ড্রেস কোড মানতে হবে।

২)দুধ খাওয়া বা কাউকে খেতে সাহায্য করা কিম্বা প্লান্ট থেকে কোনো দুধ বাইরে বের করা যাবে না। এমনকি কোনো নষ্ট দুধও নয়।

৩) কোনো রাজনৈতিক অস্থিরতা সৃষ্টি করা যাবে না।

৪) সমিতি বা বি এম সি কর্মীদের সাথে সরাসরি তর্ক - বিতর্ক বা বিবাদে জড়িয়ে পড়া যাবে না।

৫)যে কোনো চাঁদার ঝামেলায় জড়ালে হবে না।

৬) অফিসের কর্মচারী ছাড়া কাউকে বিনা অনুমতিতে বি এম সি চত্তরে প্রবেশ করতে দেওয়া যাবে না।

৭)বি এম সি এর কোনো ফটোগ্রাফি বা ভিডিও সোশ্যাল নেটওয়ার্কস বা কোনো নিউজ মিডিয়াতে প্রকাশ করা যাবে না।

কাউকে তুলতে সাহায্য করা যাবে না। রিপোর্টার আসলে অফিস অনুমতি নিয়ে তবেই চত্তরে প্রবেশ করতে দিতে হবে।

৮)বি এম সি লেবার কেউ অসুস্থ থাকলে বা ছুটি থাকলে রেকর্ড রাখতে হবে এবং অফিস জানাতে হবে বিনিময়ে অন্যকাউকে কাজ করতে দেওয়া যাবে না।

৯) বি এম সি লেবার দের এবং বি এম সি ইনচার্জ এর হেলথ ফিটনেস সার্টফিকেট সর্বদায় আপডেট রাখতে হবে।

১০) ক্যাটেল ফিড গাড়ি নির্দিষ্ট সময়ে খালি করাতে হবে।

১১) গাড়ির বিল প্রত্যেক মাসের ৫ তারিখের আগেই অফিসে পাঠাতে হবে।

১২) ক্যাটেল ফিড বিল সময় মতো পাঠাতে হবে।

১৩) পেস্ট কন্ট্রোল অ্যাকটিভিটি:-

i) অ্যাকটিভিটির ছবি গ্রুপে শেয়ার করতে হবে।

ii) হলুদ কার্ড আপডেট রাখতে হবে।

iii) অ্যাকটিভিটি রেকর্ড আপডেট রাখতে হবে।

১৪) নিয়মত ভাবে অডিট করতে হবে।

১৫)বি এম সি তালা গুলির যত্ন নিতে হবে এবং প্রত্যেক দিন তালা ব্যাবহার করতেই হবে।

১৬)বি এম সি ক্লিনিং অ্যাক্টিভিটি এর রেকর্ড আপডেট রাখতে হবে।

১৭) সমস্ত মেয়াদী সার্টিফিকেট রিউনাইল তারিখের ১ মাস আগেই অফিস কে জানাতে হবে।

১৮)জল অপচয় রোধ করতে হবে।

১৯) প্রত্যেক মাসের ১৫ তারিখের মধ্যে কম পক্ষে ১ টি কাইজেন করতে হবে।

২০) রিজেন্ট বোতলের লেবেলিং আপডেট রাখতে হবে ।

ঙ)নোটিশ বোর্ডে - ঝুলিয়ে রাখতে হবে :-

১) ট্রেড লাইসেন্স

২) ফুড লাইসেন্স (FASSI)

৩) পানীয় জল পরীক্ষা সার্টিফিকেট (Water Test)

৪) বি এম সি কর্মীদের মেডিক্যাল ফিটনেস সার্টফিকেট

৫)FOSTAC সার্টিফিকেট

৬) QR কোড

৭) ওজন কাটার সার্টিফিকেট

৮) ডেইলি কাজের সিডিউল

৯) পেস্ট কন্ট্রোল হলুদ কার্ড

১০) ডেইলি কাজের রেকর্ড

চ) ডিজিট্যাল রেকর্ড আপডেট লিস্ট :-

১) মিল্ক রিসেপশন

২) অ্যাডাল্টট্রেশন টেস্ট

৩) ক্যান ওয়াস টেস্ট

৪)মিল্কও স্ক্রীন ক্যালিব্রেশন

৫) ট্যাঙ্কার চালান / ট্যাঙ্কার রিসিভ

৬) সিল আপডেট

৭) সি আই পি

৮) বি এম সি অপারেশন

৯) ডি জি অপারেশন

১০) চেক লিস্ট

১১) ক্যালিব্রেশন সার্টিফিকেট

১২) পেস্ট কন্ট্রোল

১৩) মিল্কও ক্রীন কল বুকিং

